

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, *Antosianin*, diakses dari <http://id.wikipedia.org/wiki/Antosianin> pada pukul 23.14 tanggal 7 April 2013.
- Agoes, Goeswin. 2007. *Teknologi Bahan Alam*. Bandung: ITB.
- Astawan, Made. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Day, R. A. dan A. L. Underwood. 2001. *Kimia Analisa Kualitatif (edisi ke-6)*. Jakarta: Erlangga.
- Deman, Jhon M. 1997. *Kimia Makanan (edisi ke dua)*. Bandung: Penerbit ITB.
- Djamal, Rusjdi. *Prinsip-prinsip Dasar Isolasi dan Identifikasi*. Padang: Universitas Baiturrahmah.
- Durst, Robert W., Ronald E. Wrolstad., dan Jungmin Lee. 2005. *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method: Collaborative Study*. Oregon: Oregon State University.
- . 2005. *Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products*. Oregon: Oregon State University.
- Erinda, Nonie. 2011. *Formulasi Sediaan Lipstik Menggunakan Ekstrak Daun Jati (Tectona grandis L.f.) Sebagai Pewarna*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Erni, Meiti. 2012. *Studi Pemanfaatan Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) untuk Pewarna Makanan dan Antioksidan pada Agar-agar*. Skripsi. Pekanbaru: UIN SUSKA Riau.
- Harborn, J. B. 2006. *Metode Fitokimia*. Bandung: ITB.
- Hartono. 2012. *Statistik Untuk Penelitian*. Pekanbaru: Pustaka Pelajar.
- Hendayana, Sumar. 1994. *Kimia Analisa Instrumen Edisi Ke Satu*. Semarang IKIP Semarang Press.
- Hermawan, R., E.K. Hayati, U.S. Budi, dan A. Baziri. 2010. *Effect of Temperature pH On Total Concentration and Color Stability of*

Anthocyanin Compound Extract Roselle Calyx (Hibiscus Sabradiffa L.).
Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.

Hidayat, Nur dan Elfi Anis Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Kristiana, Herlina Dwi., Setyaningrum Ariviani, dan Lia Umi Khasanah. 2012. *Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (Melastoma malabathricum Auct. non Linn) dengan Variasi Jenis Pelarut*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Markham, K. R. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Bandung: ITB.

Melawaty, Lydia. 2010. *Ekstraksi Pigmen Antosianin Paprika Merah (Capsicum anuum) Dengan Menggunakan Asam Tartarat*. Makassar: UKI Paulus.

Ni, Qinxue., Guangzhi Xu, Guoquan Lu, Qianxin Gao, Cunshan Zhou and Youzuo Zhang. 2012. *Investigation of the Stability and Antioxidant Properties of Anthocyanins-Based Purple Potato Colorants after Processing*. Lin'an Zhejiang: Zhejiang Agriculture and Forestry University.

Panji, Tri. 2012. *Teknik Spektroskopi untuk Elusidasi Struktur Molekul*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Pudjaatmaka, A. Hendayana. 2002. *Kamus Kimia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Rasmiwetti dan Rozalinda. 2006. *Kimia Analitik II*. Pekanbaru: Pusat Pengembangan Pendidikan Universitas Riau.

Robinson, Tavor. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tingkat Tinggi*. Bandung: ITB Press.

Sari, Puspita., Fitriyah Agustina, Muhammad Komar, Unus, Muhammad Fauzi, dan Triana Lindriati. 2005. *Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Jember: Universitas Jember.

Sastrohamidjojo, Hardjono. 2001. *Spektroskopi*. Yogyakarta: Liberty.

Sharifi dan Hassani. 2012. *Extraction Methods and Stability of Color Extracted from Barberry Pigment*. Sabzevar: Islamic Azad University.

Simanjuntak, Megawati. 2008. *Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (Melastoma malabathricum.L) serta Pengujian Efek Sediaan Krim Terhadap Penyembuhan Luka Bakar*. Skripsi. Medan: USU.

- Sitorus, Marham. 2009. *Spektroskopi Elusidasi Struktur Molekul Organik*. Medan: Graha Ilmu.
- Sumarna, Yana. 2006. *Budidaya Jati*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suzery, M., Sri Lestari, dan Bambang Cahyono. 2010. *Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa L) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Tensiska, Een Sukaminah, dan Dita Natalia. 2007. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (Rubus idaeus Linn.) dan Aplikasinya pada Pangan*. Padang: UNPAD.
- Tri Eko Nanda Lindy. 2008. *Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet (Syzigium cumini) pada Produk Jelly, Yogurt dan Minuman Berkarbonasi*. Skripsi. Bandung: ITB.
- Wardhani, I.G.A.K., Aminudin Zuhairi, dan Sardjiyo. 2007. *Teknik Menulis Karya Ilmiah*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Widya. *Antosianin*. diakses dari <http://widyastianichem.blogspot.com/2012/12/antosianin.html>. pada pukul 20.50 tanggal 7 April 2013.
- Winarti, sri., Ulya Sarofa, dan Dhini Anggrahini. 2008. *Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Pewarna Alami*. Surabaya: UPN Veteran Jatim.
- Winarti, Sri dan Adurrozaq Firdaus. 2010. *Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman*". Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran".
- Wirda, Zurrahmi., Hakimah Halim, Tanwirul Millati, dan Rahmi Zulhidiani. 2011. *Pengaruh Berbagai Jenis Pelarut dan Asam Terhadap Rendemen Antosianin dari Kubis Merah (Brassica oleraceae capitata)*. NAD: Universitas Malikussaleh Reuleut-Aceh Utara.